



## - Antipasto -

All 680

1. パルマ産プロシュート  
Prosciutto Di Parma 🍷
2. 自家製パテ  
Homemade Putty
3. トリッパ、モツの辛いトマト煮込み  
Spicy stewed  
w/ Trippa, Giblets & Tomatoes 🍷
4. カポナータ 野菜のトマトマリネ  
Caponata
5. トマトのブルスケッタ  
Tomato Bruschetta 🍷
6. 鶏白レバームースのブルスケッタ  
White Chicken Liver Mousse  
Bruschetta 🍷🍷
7. オリーブのペースト 'タプナード' の  
ブルスケッタ  
Tapenade Bruschetta 🍷
8. タコ、イカ、セロリ、トレヴィイスのマリネ  
Marinated Octopus, Calamari,  
Celery & Chicory
9. 季節グリル野菜のマリネ  
Marinated Grilled Seasonal Vegetable
10. 豆アジのエスカベッシュ  
Horse Mackerel Escabeche 🍷
11. カプレーゼ  
Caprese 🍷
12. アボカドシュリンプ  
Avocado & Shrimp 🍷🍷
13. チーズとドライフルーツ  
Cheese & Dried Fruits 🍷
14. 海老のフリット  
Shrimp Fritter 🍷🍷🍷
15. カラマリフリット  
Calamari 🍷🍷🍷
16. チーズオムレツ 'フリッタータ'  
Cheese Omelet 🍷🍷
17. 海老のアヒーショ  
Prawn Ajillo 🍷
18. ソーセージグリル  
Grilled Sausage



All 400

1. 色々オリーブのマリネ  
Marinated Various Olive
2. 自家製ピクルス  
Homemade Pickles
3. スパイシーフライドポテト  
Deep-Fried Spicy potatoes
4. ミックスナッツ  
Mixed Nuts 🍷
5. ガーリックトースト  
Garlic Toast 🍷🍷
6. アンチョビポテトサラダ  
Anchovy Potato Salad 🍷🍷
7. トルティーヤチップスと  
トマトのケッカ  
Tortilla chips  
& Tomatos Checca 🍷

## 前菜盛合せ

Charcuterie Platter

1680

(追加1人前 680)

## All 880

1. マグロとアボカドのタルタル  
Tuna & Avocado Tartare
2. 牛スジとじゃがいもの  
チーズオープン焼き  
Oven Baked w/ Beef Tendon,  
Potatoes & Cheese
3. モッツアレラチーズの  
アンチョビはさみ揚げ  
Mozzarella Cheese  
w/ Anchovy Fritter
4. 豚スペアリブと豆のトマト煮  
Stewed Pork Spareribs  
& Beans w/ Tomatoes
5. じゃがいも、鰯とハーブの  
オーヴン焼き  
Oven Baked Potatoes  
& Sardine w/ Herb
6. ムール貝とレモン 白ワイン蒸し  
Steamed Mussels  
& Lemon w/ White Wine
7. トマト、茄子とモッツアレラ  
オープン焼き  
Oven Baked Tomato,  
Eggplant & Mozzarella
8. トマトとタコの煮込み  
サンタルチアーノ  
Stewed Tomatoes & Octopus



マグロとアボカドのタルタル



オーヴン焼き

## - Insalata -

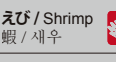
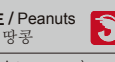
- |   |      |
|---|------|
| 季節の野菜のパーニャカウダ<br>Seasonal Vegetable Bagna Cauda | 1080 |
| パリアッチョ ガーデンサラダ<br>Pagliaccio's Garden Salad     | 780  |
| シーザーサラダ<br>Caeser Salad                         | 880  |
| トマトとフェネルのサラダ<br>Tomato & Fennel Salad           | 980  |



季節の野菜のパーニャカウダ

当店では、【アレルギー特定原材料7品目】及び【アレルギー特定原材料に準ずる20品目】を同一の厨房で調理をしております。調理機器、洗浄機器についても、共通のものを使用するため調理過程においてアレルギー物質が混入する可能性があります。使用している麺類は一部そば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。そのため、提供する料理はアレルギーに完全に対応できる商品ではございませんので予めご了承くださいませようようお願い申し上げます。また、重篤な症状が懸念されるお客様に関しては安全第一を考え、やむをえず食事の提供をお断りさせて頂く場合がございます。ご注文に際して上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

アレルギー  
特定原材料



(料理に含まれるアレルギー特定原材料を表示しています / The menu contains the ingredients shown by the pictograms.)





# - Bistecca -

(イタリアンステーキ "ビステッカ")

## Beef

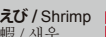
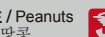
<b>ビステッカ3種</b> Three-Part Steak	牛サーロイン	Sirloin	(150g)	} 450g 4000
	バベット(はらみ)	Skirt Steak	(150g)	
	牛赤身	Lean Meat	(150g)	
<b>ビステッカ2種</b> Two-part steak	牛サーロイン	Sirloin	(150g)	} 300g 2800
	牛赤身	Lean Meat	(150g)	
<b>ビステッカ2種</b> Two-part steak	バベット(はらみ)	Skirt Steak	(150g)	} 300g 2300
	牛赤身	Lean Meat	(150g)	
<b>サーロインステーキ</b> Sirloin Steak	450g	4700		
	300g	3100		
	200g	2050		
<b>赤身ステーキ</b> Lean Meat Steak	450g	4300		
	300g	2800		
	200g	1900		
<b>バベット(はらみ)ステーキ</b> Bavette Steak (Skirt Steak)	450g	3300		
	300g	2200		
	200g	1500		

## Combo

<b>ビステッカ4種</b> Four-meat of combo	2800	<b>ビステッカ6種</b> Seven-meat of combo	5800
<ul style="list-style-type: none"> <li>ビーフ Beef</li> <li>イベリコ豚 Iberian Pork</li> <li>ラム Lamb</li> <li>鴨 Duck</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>サーロイン Sirloin</li> <li>赤身 Lean Meat</li> <li>はらみ Bavette</li> <li>イベリコ豚 Iberian Pork</li> <li>ラム Lamb</li> <li>鴨 Duck</li> </ul>	

当店は、【アレルゲン特定原材料 7 品目】及び【アレルゲン特定原材料に準ずる 20 品目】を同一の厨房で調理をしております。調理機器、洗浄機器についても、共通のものを使用するため調理過程においてアレルゲン物質が混入する可能性があります。使用している麺類は一部そば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。そのため、提供する料理はアレルギーに完全に対応できる商品ではございませんので予めご了承くださいませようようお願い申し上げます。また、重篤な症状が懸念されるお客様に関しては安全第一を考え、やむをえず食事の提供をお断りさせて頂く場合がございます。ご注文に際して上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

アレルギー  
特定原材料



(料理に含まれるアレルギー特定原材料を表示しています / The menu contains the ingredients shown by the pictograms.)

このメニューに記載されている価格は全て税抜きです。お米は全て国産米を使用しています。写真はイメージです。  
Price listed in this menu is the tax omission display all. We use 100% Japanese domestic rice. The photo is for illustrative purposes only.

# - Tagliata -

(イタリアングリル&ロースト "タリアータ")

## Beef

牛もも肉のロースト  
バルサミコソース  
Beef Round Roast  
w/ Balsamic Sauce 

M 1980 L 2880



A, B, より味をお選びください

## Pork

イベリコ豚のグリル  
Iberian Pork Grill  

M 1880 L 2700



A 香草グリル  
Herb Grill



B 落花生クリームソース  
Peanuts Cream

## Chicken

鳥取 大山鶏のロースト  
DAISEN Chicken Roast  

M 1700 L 2580



A スパイシーな  
トマトディアボロソース  
Spicy Tomato



B アリッサマヨネーズソース  
Harissa Mayonnaise

## Lamb

ラムショルダーのグリル  
Lamb Shoulder Grill 

2400



A 山椒塩  
Japanese Pepper



B バジリコジェノベーゼ  
Genovese

## Duck

鴨肉のロースト  
Duck Roast 

2180



A バルサミコソース  
Balsamic Sauce



B ベリーソース  
Berry Sauce





## - Pesce -

### Acqua pazza

一本鮮魚とアサリのアクアパッツァ ..... 2480  
 Fresh Fish & Short-Necked Clam Acquapazza

南イタリアの郷土料理。

漁師が揺れる船の上でグラグラ沸騰したお湯でダイナミックに煮ることから  
 狂った暴れる水で煮込む＝アクアパッツァという名前になりました。

(残りスープでリゾットにできます +500)

### Cacciucco

魚介のトマト煮 カチュッコ ..... 2480  
 Stewed Seafood & Tomato Soup 'Caciucco' 🌿

トスカーナの港町の郷土料理。

血の気の多い漁師町の大衆的な魚介ごった煮です。

魚介類をごたまぜにトマトで豪快に煮込み、スープと一緒にたっぷりと食べて下さい。

(残りスープでリゾットにできます +500)

### Tagliata A, B, より味をお選びください

メカジキのグリル ..... 1680  
 Swordfish Grill



**A** フレッシュトマトとオリーブの  
 プッタネスカソース  
 Fresh Tomato & Olive



**B** アンチョビオリーブソース  
 Anchovy & Olive



## - Pasta -

- |   |      |
|---|------|
| 1. 魚介のペスカトーレ スパゲッティ または リゾット<br>Risotto alla Pescatore or Rissoto      | 1780 |
| 2. バジルペーストとモッツアレラのリゾット<br>Basil Paste & Mozzarella Risotto   | 1680 |
| 3. アサリのボンゴレビアンコ スパゲッティ<br>Spaghetti Vongole Bianco   | 1480 |
| 4. 大海老の海老味噌クリーム タリアテッレ<br>Tagliatelle w/ King Prawn Cream Sauce     | 1680 |
| 5. 蟹とアスパラガス、ドライトマトのタリオリーニ<br>Tagliolini w/ Crab, Asparagus & Dried Tomatoes      | 1580 |
| 6. 大山鶏のカチャトーラ風トマトソース フェットチーネ<br>Fettuccine w/ OYAMA Chicken Cacciatore Tomato Sauce      | 1380 |
| 7. 生ハムとブロッコリーピスタチオクリーム タリアテッレ<br>Tagliatelle w/ Prosciutto, Broccoli in Pistachio Cream      | 1480 |
| 8. 生うにクリーム タリオリーニ<br>Tagliolini w/ Fresh Sea Urchin Cream Sauce      | 1780 |
| 9. フレッシュトマトとバジリコ スパゲッティ<br>Spaghetti w/ Fresh Tomatoes & Basil    | 1280 |
| 10. 粗挽き肉ボロネーゼ<br>Spaghetti alla Bolognese     | 1480 |
| 11. 揚げナスのペンネ アラビアータ<br>Penne Alabiata w/ Deep-Fried Eggplant   | 1380 |
| 12. 自家製塩漬け豚 カルボナーラ<br>Spaghetti Carbonara w/ Homemade Panchetta      | 1480 |
| 13. にんにく唐辛子 ペペロンチーノ<br>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino    | 1280 |

当店では、【アレルギー特定原材料7品目】及び【アレルギー特定原材料に準ずる20品目】を同一の厨房で調理をしております。調理機器、洗浄機器についても、共通のものを使用するため調理過程においてアレルギー物質が混入する可能性があります。使用している麺類は一部そば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。そのため、提供する料理はアレルギーに完全に対応できる商品ではございませんので予めご了承くださいませようようお願い申し上げます。また、重篤な症状が懸念されるお客様に関しては安全第一を考え、やむをえず食事の提供をお断りさせて頂く場合がございます。ご注文に際して上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

アレルギー  
特定原材料



卵 / Egg  
鸡蛋 / 鸡蛋



乳 / Milk  
牛奶 / 牛奶



小麦 / Wheat  
小麦 / 小麦



そば / Buckwheat  
荞麦面 / 荞麦面



落花生 / Peanuts  
花生 / 花生



えび / Shrimp  
蝦 / 蝦



かに / Crab  
螃蟹 / 蟹

(料理に含まれるアレルギー特定原材料を表示しています / The menu contains the ingredients shown by the pictograms.)





## - Pizza -

- |   | Nomal | Half |
|---|-------|------|
| 1. ローストビーフのピッツア<br>Roast Beef & Cheese 🌾 🥚  | 1980  | 980  |
| 2. ベーコンと卵のピスマルク<br>Bacon & Egg 🥚 🌾 🥚  | 1880  | 980  |
| 3. 魚介のペスカトーレピッツア<br>Seafood, Tomato Sauce & Cheese 🌾 🥚 🐠  | 1880  | 980  |
| 4. サルシッチャとズッキーニのモッツアレラピッツア<br>Salsiccia, Zucchini & Mozzarella 🌾 🥚  | 1880  | 980  |
| 5. 海老とミニトマト、ルッコラのピッツア<br>Shrimp, Mini Tomatoes & Rocket 🐠 🥚 🌾   | 1880  | 980  |
| 6. 燻製メカジキとケッパー、赤玉ねぎのピッツア<br>Smoked Swordfish, Caper & Red onions 🌾 🥚                                      | 1480  | 880  |
| 7. アンチョビ、オリーブ、トマトのピッツア シチリアーナ<br>'Siciliana' Anchovy, Olives & Tomatoes 🌾 🥚                               | 1480  | 880  |
| 8. 4種チーズのピッツア<br>(モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、パルメザン、アジアーゴ)<br>Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano-reggiano & Asiago 🌾 🥚 | 1880  | 980  |
| 9. ピッツァマルゲリータ<br>'Margherita' Tomato Sauce, Mozzarella & Fresh Basil 🌾 🥚                                  | 1480  | 880  |

当店では、【アレルギー特定原材料7品目】及び【アレルギー特定原材料に準ずる20品目】を同一の厨房で調理をしております。調理機器、洗浄機器についても、共通のものを使用するため調理過程においてアレルギー物質が混入する可能性があります。使用している麺類は一部そば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。そのため、提供する料理はアレルギーに完全に対応できる商品ではございませんので予めご了承くださいませ。また、重篤な症状が懸念されるお客様に関しては安全第一を考え、やむをえず食事の提供をお断りさせて頂く場合がございます。ご注文に際して上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

### アレルギー 特定原材料

🥚 卵 / Egg 鶏蛋 / 달걀 🥛 乳 / Milk 牛奶 / 우유 🌾 小麦 / Wheat 小麦 / 보리 🍜 そば / Buckwheat 荞麦面 / 소바 🥜 落花生 / Peanuts 花生 / 땅콩 🦐 えび / Shrimp 蝦 / 새우 🦀 かに / Crab 螃蟹 / 게

(料理に含まれるアレルギー特定原材料を表示しています / The menu contains the ingredients shown by the pictograms.)

このメニューに記載されている価格は全て税抜きです。お米は全て国産米を使用しています。写真はイメージです。  
Price listed in this menu is the tax omission display all. We use 100% Japanese domestic rice. The photo is for illustrative purposes only.